

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
jest instytucją, która czuwa
nad jakością produktów
rolno-spożywczych dostępnych
na rynku krajowym i zagranicznym.

Nasza misja:

Zapewniamy, by żywność trafiająca
do konsumentów była bezpieczna,
zgodna z deklarowaną jakością
i uczciwie oznakowana.

Działamy na rzecz:

- **Przedsiębiorców**
wspierając uczciwą konkurencję
i przejrzystość rynku;
- **Konsumentów**
chroniąc ich prawa;
- **Eksportu i importu**
kontrolując jakość produktów
w obrocie międzynarodowym.

Co robimy:

- Kontrole jakości handlowej
produktów;
- Wydawanie świadectw jakości;
- Doradztwo i edukację w zakresie
przepisów jakościowych;
- Prowadzimy współpracę
z producentami i dystrybutorami.

INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

Aleje Jerozolimskie 98

00-807 Warszawa

tel. 22 25 57 800

sekretariat@ijhars.gov.pl

**WIĘCEJ
INFORMACJI**



**WYMAGANIA DOTYCZĄCE
ZNAKOWANIA
PRODUKTÓW
W PUNKTACH
GASTRONOMICZNYCH**

PRODUKTY W PUNKTACH GASTRONOMICZNYCH

Informacje obowiązkowe

Nazwa środka spożywczego

- **nazwa opisowa** – jednoznacznie charakteryzuje potrawę, np. kotlet schabowy smażony z gotowanymi ziemniakami i surówką z czerwonej kapusty;
- **nazwa zwyczajowa** – utrwalona w języku potocznym, np. flaki wołowe;
- **nazwa fantazyjna** – dopuszczalna, pod warunkiem uzupełnienia o opis dania, np. Marzenie Rybaka – zupa z trzech gatunków ryb z papryką; Oczko w Talerzu – rosół drobiowo-wołowy.

Ważne:

- nazwa nie może wprowadzać konsumenta w błąd;
- nazwie powinna towarzyszyć informacja o rodzaju obróbki kulinarnej (gotowany, smażony, pieczony, grillowany itp.).

Wykaz składników (w tym alergeny)

- wymienia wszystkie składniki użyte do przygotowania dania/napoju – również te zawarte w składnikach złożonych (np. majonezu, ketchupu, sosu);
- składniki podaje się w kolejności malejącej (od największej zawartości);
- alergeny muszą być wyróżnione (np. pogrubieniem, podkreśleniem);
- składniki chronione:

GTS (Gwarantowana Tradycyjna Specjalność),
ChOG (Chronione Oznaczenie Geograficzne),
ChNP (Chroniona Nazwa Pochodzenia) - np. oscypek, feta, halloumi - mogą być wymieniane pod własnymi nazwami.

Zawartość alkoholu

- obowiązkowa dla napojów zawierających >1,2 % obj. alkoholu;
- wymóg nie dotyczy napojów przygotowywanych na życzenie konsumenta bezpośrednio w lokalu.

Gdzie umieścić informacje?

Wszystkie dane muszą być łatwo dostępne dla konsumenta końcowego – na wywieszce przy potrawie, w menu lub w innym ogólnodostępnym miejscu, bez konieczności angażowania obsługi.

Informacje dobrowolne

1. Odpowiednie dla vegetarian/wegan

Danie/napój nie zawiera składników pochodzenia zwierzęcego.

2. Bezglutenowe

Produkt spełnia wymogi przepisów dotyczących żywności bezglutenowej.

3. Wartość odżywcza

Można podać: tylko wartość energetyczną lub wartość energetyczną oraz zawartość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, cukrów i soli.

**Świadomy wybór
zaczyna się od informacji.**

**Klient, opierając się
na własnej wiedzy i doświadczeniu,
sam decyduje, co jest dla niego najlepsze.
Dlatego musi mieć dostęp do rzetelnych
i jasnych danych o produkcie.**

[Więcej informacji znajdziesz
w Internecie skanując kod QR.](#)